

Warszawa, 28 stycznia 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



F24c 15/10

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 24197.

Kl. 36 a, 23/01.

Burger Eisenwerke Gesellschaft mit beschränkter Haftung
(Burgerhütte, p. Burg, Dillkreis, Niemcy).

Płyta pieca kuchennego z tarczami.

Zgłoszono 20 listopada 1934 r.

Udzielono 25 listopada 1936 r.

Pierwszeństwo: 3 marca 1934 r. dla zastrz. I—5; 6 marca 1934 r. dla zastrz. 6 (Niemcy).

Przedmiotem wynalazku jest płyta pieca kuchennego z tarczami do szybkiego gotowania. W celu utworzenia miejsc, ułatwiających szybkie gotowanie, należy tarcze, umieszczone w otworach tej płyty, wykonać jako tarcze o wielkiej sprawności z nadlewami żeberkowymi. Całkowite uzyskanie ciepła spalin za pomocą takiej płyty wymaga wstrzymania dopływu fałszywego powietrza, z zewnątrz chłodzącego palenisko. W tym celu należy uszczelnić szczeliny między tą płytą i jej wkładkami oraz między nimi i tarczami. Rama takiej płyty i miejsca stykania się jej z wkładkami oraz wkładek z tarczami są zaopatrzone w uszczelnienia labiryntowe, które są

wypełnione materiałem, nie przepuszczającym powietrza, podatnym i niepalnym, np. piaskiem lub azbestem.

Uszczelnienia między ramą i płytą, dalej między płytą i jej wkładkami, między poszczególnymi wkładkami i wreszcie między nimi i tarczami są wykonane w postaci stopniowanych rowków, wypełnionych materiałem uszczelniającym, a w drugim stopniu uszczelnienie stanowi płaski styk tych części składowych płyty pieca. Uszczelnienie płyty z osłoną pieca osiąga się za pomocą rowka, wpuszczonego w obmurowanie pieca, którego kołnierz sięga szczelnie za brzeg osłony pieca, przy czym rowek jest również wypełniony szczeliwem

i otacza występy ramy płyty pieca. Uszczelnienie tarczy do gotowania osiąga się dodatkowo za pomocą luźno położonej nakładki o grubości, wyrównującej różnicę między tarczą i powierzchnią płyty pieca.

Na rysunku uwidoczniono przykład wykonania płyty pieca kuchennego z dwiema wkładkami i z dwiema w każdej z nich tarczami do gotowania. Fig. 1 przedstawia płytę pieca w widoku z góry, fig. 2 — przekrój podłużny wzdłuż linii $A - B$ na fig. 1, a fig. 3 — tarczę w przekroju.

Rama a , zaopatrzona w brzeg, skierowany ukośnie w dół, posiada żebro okólne b na dolnej powierzchni blisko osłony h pieca. W obmurowaniu m znajduje się rowek blaszany g , którego brzeg g^1 wystaje za brzeg h^1 , z którym jest połączony przez spawanie. Na wewnętrznym brzegu ramy a znajduje się rowek F ze stopniem p , w którego rynienkową część wpuszczone jest żebro b^1 wkładki d^1 . Wkładka d^1 posiada wokoło otworu o rowek stopniowany F^1 , p^1 , w którego rynienkę wpuszczone jest jedno z żebier pierścieniowych b^2 tarczy k . Wkładka d^1 w zetknięciu z wkładką d^2 posiada rowek stopniowany F^2 , p^2 . Przestrzeń między żebrami b , b^1 i otaczającymi je rynienkami w rowkach jest zaopatrzona w masę wypełniającą e , która przepuszcza powietrze tylko bardzo nieznacznie i jest ogniotrwała, a w każdym razie nie jest sztywna, aby umożliwić niewielką zmianę położenia poszczególnych części pieca przy ich nagrzewaniu.

Uszczelnienie jest wypełnione np. piaskiem lub warstwą azbestu. Stopniowane rowki wypełnione tym uszczelnieniem wstrzymują dopływ powietrza zewnętrznego do paleniska, tworząc niejako uszczelnienie labiryntowe. Ponadto przed każdym uszczelnieniem piaskowym lub podobnym w rowkach znajduje się drugie uszczelnienie, utworzone przez płaskie przyleganie wkładek d^1 , d^2 do rynienek F , F^1 , F^2 .

Tarcza do gotowania składa się z płyty

k , zaopatrzonej na dolnej powierzchni w żeberka b^2 , B , oraz z górnej płyty n . Płyta n jest takiej grubości, iż po nałożeniu na płytę k jej górna powierzchnia znajduje się w płaszczyźnie górnej powierzchni wkładek d^1 , d^2 .

Po nałożeniu tarczy do gotowania razem z płytą górną utrzymują one temperaturę płyty pieca, wobec czego temperatura całej wkładki jest wszędzie jednakowa.

Aby tarcza k mogła służyć jako podstawa do szybkiego gotowania, zdejmuje się płytę n i ustawia garnek bezpośrednio na tarczy k . W ten sposób osiąga się łatwe ogrzewanie bez straty ciepła, ponieważ płyta pieca zachowuje swą temperaturę, a ogrzewa się tylko tarczą k . Wskutek tego nie następuje również przegrzanie płyty pieca. Ponieważ garnka nie wystawia się bezpośrednio na oddziaływanie ognia, unika się zakopcenia garnka. Ponieważ poszczególne części płyty są uszczelnione swymi wystęgami w rowkach, rowków i styków nie potrzeba wyrównywać i gładzić.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Płyta pieca kuchennego z tarczami, uszczelnionymi przeciw dopływowi powietrza za pomocą rynienek, stanowiących części wkładek płyty, znamienna tym, że posiada również uszczelnienia rynienkowe (F , F^1 , F^2 , e) pod szczelinami pomiędzy wkładkami (d , d^1) a ramą (a) oraz pod szczelinami pomiędzy samymi wkładkami, przy czym uszczelnienia te są zaopatrzone w elastyczne wypełnienia (e), piasek, azbest lub podobny materiał.

2. Płyta według zastrz. 1, znamienna tym, że elastyczne wypełnienie znajduje się także w rynienkach pod szczelinami pomiędzy wkładkami (d^1 , d^2) a tarczami (k) do gotowania w nich się znajdującymi.

3. Płyta według zastrz. 1, znamienna tym, że posiada uszczelnienie, utworzone z rynienki (g), wystającej poza płaszczyznę

(*m*) swym kołnierzem (*g*¹) i spojona z osłoną obmurowania (*h*¹).

4. Płyta według zastrz. 1, znamienna tym, że ścianki rynienek (*F*, *F*¹, *F*²) są wykonane w kształcie znanych już stopni (*p*, *p*¹, *p*²), przez co powstaje pewnego rodzaju uszczelnienie labiryntowe.

5. Płyta według zastrz. 1, znamienna tym, że oprócz rowków (*f*), zawierających nasypany piasek lub podobny materiał, zastosowane jest drugie uszczelnienie, utworzone przez równe przyleganie wkładek (*d*¹, *d*²) lub podobnych części do odsadek rynienkowych.

6. Płyta według zastrz. 1 — 5, znamienna tym, że tarcze (*k*), znajdujące się we wkładkach (*d*¹, *d*²), są zaopatrzone w znane już luźno nałożone płyty pokrywkowe (*n*) o grubości, wyrównywającej różnicę w poziomie między powierzchnią płyty pieca i tarczą.

Burger Eisenwerke
Gesellschaft mit
beschränkter Haftung.
Zastępca: Inż. Feliks Winnicki,
rzecznik patentowy.

Fig. 1

